Rok I. W Tarnowie dnia 31-go sierpnia 1901 r. Nr. 16.



GŁOS ROLNICZY.

Pismo popularne, illustrowane, poświęcone wszelkim gałęziom gospodarstwa wiejskiego.

Wychodzi 15-go i ostatniego każdego miesiąca.

Przedpłata roczna, przesyłana wprost do Redakcyi, wynosi w Austryi 4 k. [illegible] (półr. 2 k. 30 hal.), roczna w Niemczech 4 marki, w Rosyi i Król. Polsk. 2 rs. [illegible] kop.

Ogłoszenia jednorazowe obliczają się po 20 hal. od 1-go wiersza, pismem drobnem, przy powtórnem umieszczeniu opuszcza się 50% rabatu.

Redaktor odpowiedzialny i Wydawca:

T. CZAYKOWSKI,

profesor gospodarstwa przy c. k. Seminaryum naucz. w Tarnowie.

Adres Redakcyi i Administracyi: **Tarnów, ulica Różana, Nr. 11-ty.**

Kalendarz od 1-go do 15-go września. **1. N. F. 14. po Św.** An. Str. Augusta, Emiliana, Idziego, 2. P. Justa B., 3. W. Bronisławy i Izabeli, 4. Ś. Rozalii Panny, Emeryka, 5. C. Wawrzyńca B., 6. P. Zacharjasza Pr., 7. S. Reginy P., **8. N. F. 17. po Św. Nar. NMP.** 9. P. Gorgoniusza M., 10 W. Mikołaja z Tol., 11. Ś. Jacka i Prot., 12., C. Gwidona Wyzn., Ernesta, 13. P. Tobiasza, Aureliusza, 14. S. Podwyższ. św. krzyża, Bonifacego i Tobiasza, **15. N. F. 16. po Św.** *Im. NMP.* Nikodema.

Kalendarz myśliwski: W miesiącu wrześniu wolno polować na jelenie, kozły, lisy i wszelkie ptactwo z wyjątkiem samic głuszczów i cietrzewi.

Kalendarz rybacki: W miesiącu wrześniu wolno łowić raki i wszelkie rodzaje ryb, z wyjątkiem pstrągów, których od 15-go września łowić już nie wolno.

Poradnik gospodarczy na wrzesień. *W polu*: Siać żyto i pszenicę ozimą, zbierać potraw (otawę), podorywać ścierniska po sprzęcie poźnych owsów, a z końcem miesiąca rozpocząć zbiór ziemniaków. *W obejściu gosp.* Młócić i czyścić zboże na nasienie, sporządzać kiszonkę z kukurydzy. *W ogrodzie*: Zbierać nasiona warzyw i kwiatów, rozsadę zimowej sałaty przesadzać na grzędy. *W sadzie*: Zbierać owoce i kopać doły pod drzewka, które mają być sadzone w jesieni. W pasiece: Zrewidować wszystkie pnie, wyznaczyć nasienniki i braki; chronić od napadów, ule podmiatać, by się nie zagnieździła motylica. *W gospodarstwie domowem*: Robić zapasy: masła, sera, jaj, powideł, kisić ogórki, rydze itp.

Nowo zgłaszający się prenumeratorowie otrzymają na żądanie poprzednie numery „*Głosu rolniczego*". Żądanie upraszamy umieścić na przekazie pocztowym.

Czy rolnik w obecnych czasach może iść pojedynkiem, czy ma się łączyć z innymi?

Rozglądnąwszy się tu i owdzie po świecie przyszedłem do przekonania, że rolnik w obecnych warunkach ekonomicznych, — sam jako jednostka, choćby był genialnym i chociażby był wzorem wszelkich cnót i zalet, jakie cechują znakomitego gospodarza, ulegnie i zejdzie na dziada, jeśli nie stanie

na wysokości zadania i nie zrozumie, że gospodarze tylko połączonemi siłami działając, mogą się utrzymać na ojczystym zagonie.

Niech mi kto powie i udowodni, że wypowiedziane twierdzenie jest bezpodstawne, rzucone na wiatr, bez znajomości ekonomicznych stosunków kraju i materyalnego położenia naszego ziemiaństwa, a odpowiem temu, że jest albo w błędzie, albo niepoczytalnym.

I chyba nie znajdzie się taki, którvby zrobił podobny zarzut, boć każdy wie dobrze, że z jednej strony nadmierny wzrost produkcyi krajów zamorskich a także europejskich, z drugiej zaś brak u nas wszelkiej organizacyi i zdanie się producentów na łaskę pejsatych pośredników (przekupniów), dalej niemożliwość wpływania na wysokość cen, bo giełda to żydzi, a wreszcie zdeprecyonowanie naszych produktów, — że to wszystko są przyczyny, dla których nie opłaca się u nas żadna gałąź gospodarcza, że to jest powód, dlaczego widmo nędzy wciska się nietylko pod strzechę ubogiego chłopka, ale grozi wywłaszczeniem nawet tym, którzy dawniej opływali w dostatki.

Lecz czyż my robimy jakie wysiłki by temu przeszkodzić? — czyż my sami staramy się otrząść z dotychczasowej ospałości, czyż nie siedzimy z założonemi rękami jak bankruci, zdecydowani na wszystko, wyczekując na ostatnie uderzenie, czyż zdobywamy się na tyle poświęcenia i energii, by dla pracy około ogólnego dobra stanąć do szeregu i łącząc się, ratować wspólnemi siłami to, co się jeszcze uratować da?

Niestety nie! Z głazową oziębłością patrzymy na to, jak lichwiarze wyrzucają z chaty i roli naszych krewnych, sąsiadów a nawet tych, których w czasach dostatku najlepszymi zwaliśmy przyjaciółmi. A cóż robimy my sąsiedzi?

Litujemy się nad ich upadkiem materyalnym, unikamy ich nawet, by wspomnieniami nie robić im przykrości, a gdy spotkanie nie da się ominąć rzniemy steoretypowe: „kiepskie czasy Panie Dobrodzieju, kiepskie czasy;“ lecz o jakiejś wspólnej akcyi ratunkowej, o podtrzymaniu upadającego, ani słychu!

A tymczasem nasi najmilejsi, którzy u nas dawniej byli szynkarzami, puściwszy z torbami właścicieli dziedziczących tę ziemię od wieków, spanoszywszy się ich kosztem, zapuszczają sieci dalej i dalej, do których prędzej czy później wpadną inni, najprawdopodobniej ci, którzy nie pamiętali na przysłowie: „hodie tibi, cras mihi“ — dziś żydzi zlicytują Iwana a pojutrze Pana.

Dobrze! powie niejeden, rezonować to rzecz łatwa, ale jak się dźwignąć z upadku, jak stawić czoło grożącemu niebezpieczeństwu? na to odpowiedzi innej niema i inna być nie może, jak tylko ta: *Niech się wszyscy gospodarze wezmą solidarnie za ręce i niech wszelkie produkta sprzedają wspólnie, bez obcych pośredników. Pośrednikami naszymi niech będą spółki: gminne, powiatowe i związki krajowe.*

Tak samo starajmy się nie robić zakupna inaczej, tylką tą samą drogą a mianowicie przez związki i spółki powiatowe, względnie gminne. Gdy się tak zorganizujemy staniemy się z chudopachołków potęgą finansową z którą będą się liczyć i rządy i sfery tak kupieckie jak i przemysłowe.

To com dopiero wypowiedział nie jest mrzonką ani seunem urojeniem,

bo tak dzieje się gdzieindziej, — a nie szukając daleko przypatrzmy się jak się dzieje w Niemczech.

Tam gdy gospodarz potrzebuje jakiej maszyny, nasienia, lub produktów spożywczych, przedstawia swoje życzenia spółce, a ta dostarcza mu jej bez pośredników, wprost z fabryki lub ze składów spółki. Ma ktoś co do sprzedania, to nie szuka żyda, nie włóczy się po miasteczkach, lecz odstawia do składów spółki, która mu płaci wedle cen, notowanych na targach miast okolicznych.

Tam zatem stanęli rolnicy na wysokości zadania i zrozumieli, że w solidarnem i zbiorowem działaniu tkwi ich egzystencya, a dowodem tego zrozumienia są nadzwyczaj licznie tworzące się spółki:

I tak powstało nowych spółek rolniczych:

w r.	1890,	1891,	1892,	1893,	1894,	1895,	1896,	1897
	526	699	623	1036	1185	1909	1716	1185

spółek dla zakupna maszyn, nasion i t. d. powstało:

w r.	1890,	1891,	1892,	1893,	1894,	1895,	1896,	1897
	78	131	72	119	39	60	83	41

spółek do sprzedaży produktów rolnych, powstało:

w r.	1890,	1891,	1892,	1893,	1894,	1895,	1896,	1897
	23	18	22	8	27	69	212	163

spółek mleczarskich powstało:

w r.	1890,	1891,	1892,	1893,	1894,	1895,	1896,	1897
	118	114	139	93	85	181	182	142

Oprócz tych, powstały w Niemczech rozmaite inne spółki gospodarcze, jak n. p: spożywcze, młynarskie, właścicieli winnic, sprzedaży bydła, rzeźnicze, przetworów owocowych, spółki przetworów jarzynowych, chmielarskie, tytoniowe, sprzedaży jaj, kiszenia kapusty i t. d.

I nam rąk nie załamywać! nie rozpaczać, nie spuszczać się na pomoc obcą, lecz iść z prądem czasu, wiązać się w stowarzyszenia, łączyć się w spółki a dążyć do tego gorliwie i nie zwlekać! — *Niech w ślad za dobrze pojętą myślą jawi się zaraz czyn!!*

Czaykowski.

Zboże na nasienie.

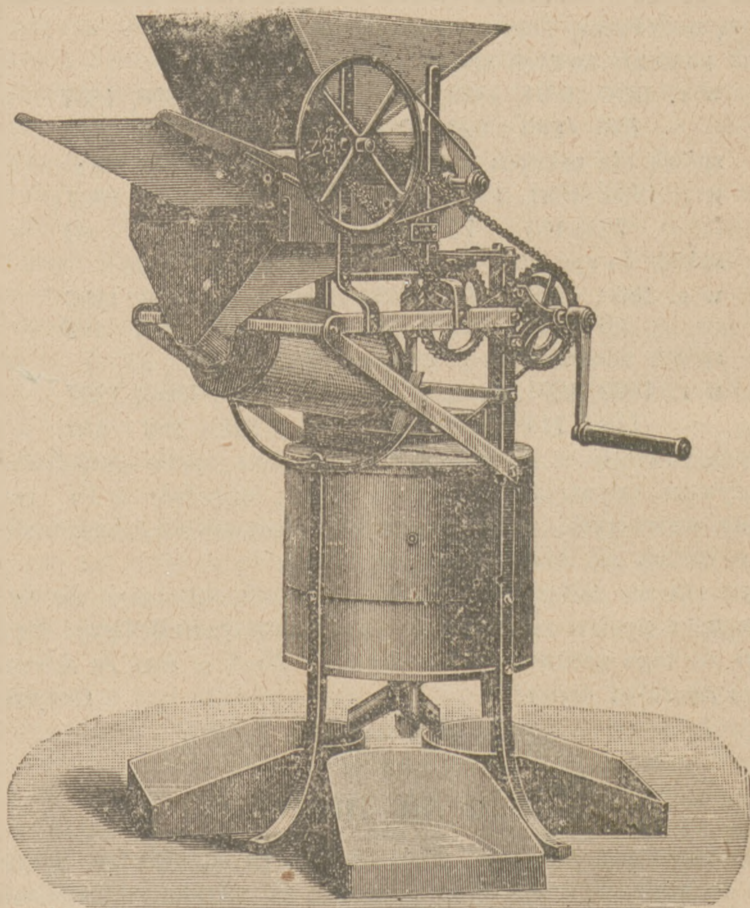
Gospodarze nasi zazwyczaj mało zważają na odpowiedne przygotowanie zboża na nasienie; oczyściwszy je trochę na młynku lub wiatraku powierzają je ziemi w nadziei, że ta przy pomocy Boskiej już swoje zrobi; tymczasem w rzeczywistości jestto błąd wielki. Ziarno do siewu przeznaczone nietylko powinno być czyste i wolne od wszelkich domieszek, ale nadto i **dorodne**, gdyż dorodne nasienie wydaje i odpowiedni plon, który nie tylko pod względem jakości staje się przez to lepszym, ale także i więcej odpornym w czasie swej wegetacyi. W kraju naszym głównie do czyszczenia używane wiatraki, młynki i trieury nie odpowiadają w zupełności temu celowi.

W prowincyach niemieckich zachodnich, a przedewszystkiem na tegorocznej wystawie rolniczej w Halli w Prusach miałem sposobność poznać „Centryfugę Kaysera“ przyrząd do czyszczenia zboża na nasienie, którego wyższość

nad wspomnianymi przyrządami na tem polega, że zaopatrzony wiatraczkiem i trieurem, zastosowuje prócz tego i siłę centryfugalną do oddzielania z oczyszczonego już dobrego ziarna, jeszcze najdorodniejsze „prima primissima“.

Że takie nasienie przedewszystkiem nadaje się do siewu, nie potrzeba o tem chyba rozpisywać się, wysiew tak dorodnego nasienia wpływa na uszlachetnienie płodów, stanowi rodzaj „selekcyi“. (Za tak uszlachetnione nasienie, wychodzą krocie z kraju za granicę!)

O ile w praktyce sam miałem sposobność przekonać się, zależy działanie wiatraku do czyszczenia zboża od powiewu wiatru w pierwszej linii,



Ryc. 1. *Centryfuga Kaysera do sortowania zboża*).*

zaś praca sitka trzęsącego w trieurze byłaby tylko wtedy doskonałą, gdyby napływ zboża był tak słaby, żeby każde pojedyncze ziarno miało czas przejść przez cały cylinder aż do właściwego sobie otworu. Tymczasem w rzeczywistości tyle naraz zboża wchodzi w cylinder, że ziarna wpadają w pierwszy lepszy otwór, tak, że obok prawdziwie dorodnych ziarn znajdujemy zawsze i mniej dorodne.

*) Po otrzymaniu artykułu Wgo Pana Józefa Neumana z Tłumacza, postarała się redakcya o kliszę centryfugi do sortowania zboża, za wypożyczenie której składamy firmie Wgo Kaysera w Lipsku nasze serdeczne podziękowanie. *Red.*

Zadaniu temu w zupełności odpowiada tylko centryfuga, która tak jak w mleczarstwie śmietankę, mleko i wszelkie naleciałości wedle ciężaru gatunkowego zupełnie od siebie oddziela, tak podobnież i ziarna wedle ciężaru gatunkowego sortuje.

Na wystawie wspomnianej widziałem: młynki, wiatraki i trieury pracujące bez zarzutu, ale oddzielić od zupełnie już czystego i z pośladu oczyszczonego „dobrego ziarna“ jeszcze i najdorodniejsze, najcięższe, jedna tylko centryfuga była w stanie; dlatego też zjednała sobie zupełne uznanie nie tylko w kołach interesentów, ale i fachowców.

Może być, że podobne centryfugi wyrabiają już i inne firmy, o czem jednak wątpię. Ja dotychczas poznałem tylko „centryfugę Kaysera“, którą mogę każdemu rolnikowi gorąco polecić. Jak widzę z moich notatek: „Wrażenia z wystawy“ kosztuje taka centryfuga u Hermana Kaysera w Lipsku, Süd-Strasse, 340 marek (marka = kor. 120.) Taką centryfugę, jak również i inne droższe przyrządy gospodarcze mogliby rolnicy „na współkę“ nabywać (o czem później).

By osiągnąć dobre rezultaty trzeba wysiewać nietylko ziarno najdorodniejsze, ale trzeba także od czasu do czasu nasienie zmieniać. Przekonawszy się, który gatunek zboża najlepiej odpowiada warunkom odnośnej okolicy, potrzeba co 5—8 lat sprowadzać odpowiedne nasienie, z miejscowości, gdzie się ono najlepiej udaje, gdyż inaczej i najwięcej szlachetne zboże z czasem zwyrodnieje i zatraci swe charakterystyczne własności. Tak przygotowawszy nasienie przystępujemy do siewu, o czem napiszę później.

Józ. Jan Neuman, agr. Tłumacz.

Sałata zimowa.

Nazwę tę dajemy tej odmianie sałaty, która wytrzymuje zimę na gruncie a wczas na wiosnę nadaje się do spożycia. Dla tych zalet jakoteż ze względu na wyzyskanie ziemi w porze zimowej jest ta roślina w ogrodnictwie wysoce ceniona.

Hodowla sałaty zimowej u nas mało znana i stosowana, opłaca się bardzo dobrze w bliskości większych miast. Lecz jest bardzo ważną rzeczą w tej hodowli dobrać odmianę odpowiednią do gleby i do innych warunków wegetacyjnych. Godne polecenia są następujące odmiany: Sałata zimowa „Nansen“, sałata zimowa z Mombach i sałata Dippego.

Wysiew należy uskuteczniać w czasie od 1go do 15go września, a siać ją trzeba w rozsadniku częściowo, co kilka dni. Czynić zaś tak trzeba dlatego, że rośliny z wczesnego wysiewu wyrastają zbyt bujnie, gdy jesień jest ciepła i długa, a taka sałata zwyczajnie wymarza. Naodwrót zaś rośliny z późnego wysiewu marnieją, jeśli zima rychło nastąpi, bo nie mają dość czasu do należytego wykształcenia się.

Ziemię pod sałatę należy przekopać i ugrabic, a gdyby była jałowa to ją trzeba przedtem znawozić. W drugiej połowie września można przystąpić do wysadzenia rozsady a sadzić ją można aż do pierwszych mrozów, jeśli się ma rozsadę z kilku stopniowanych zasiewów. Na grządkach na 1 m. 30 cm.

szerokich trzeba zrobić 6 rzędów, a sadzić w rzędach co 25 cm. w szachownicę.

Przy sadzeniu należy uważać ażeby nie zaginać korzonka i aby ziemię przygnieść silnie do korzenia, za pomocą kołka, którym się sadzi. Po posadzeniu trzeba rośliny podlać rurką, skropienie bowiem sitkiem nie wystarczyłoby.



Ryc. 2. *Sałata zimowa z Mombach.*



Ryc. 4. *Sałata zimowa Dippego.*

Zależnie od wiosny, rozpoczyna się zbiór sałaty zimowej z początkiem maja i trwać może przez cały miesiąc. Lepsze lub gorsze udanie się takiej hodowli zależne jest od zimy; zimowa sałata bowiem nie tyle cierpi od mrozu, ile od częstych zmian powietrza i ciepłoty. To też aby uchronić sałatę od szkodliwego w zimie działania słońca, dobrze jest zacieniować ją gałązkami z choiny lub długą słomą. Nakrycie takie musi być jednak bardzo lekkie, bo rozchodzi się tu tylko o zacieniowanie a nie o zabezpieczenie od mrozu.

Ażeby można było dochować się własnego nasienia, zostawia się kilka najpiękniejszych główek, a gdy łodyga kwiatowa wyrośnie, przywiązuje się ją do palika, wypustki zaś dolne i boczne trzeba wyciąć.

Antoni Kurowski, naucz. kr. szk. ogrod.

O przechowywaniu owoców.

Lokal, w którym owoce mamy przechowywać, powinien być ciemny i ma posiadać o ile możności temperaturę jednostajną, około 5° C. wynoszącą. Nie powinien on być ani za suchy ani za wilgotny i ma być tak urządzony by się dawał łatwo przewietrzać. Na taki lokal, zwany owocarnią, nadawać się może: piwnica, szopa, izba lub komora, a wreszcie strych nad izbą mieszkalną, pokryty szuwarem lub słomą. Wszelkiego rodzaju schowki zasłonięte od południa, a położone na północ nadają się najlepiej do tego celu. W owocarni nie należy przechowywać żadnych takich rzeczy, które wydzielają woń lub łatwo ulegają gniciu: nie trzymać w niej zatem jarzyn, kapusty, ogórków i t. p., gdyż owoce łatwo się psują, nabierając nieprzyjemnej woni.

Powietrze w owocarni nie powinno być ani za suche ani za wilgotne. Jest powietrze za suche, w takim razie owoce tracą szybko wilgoć, drewnieją i marszczą się. O takich owocach mówimy, że są zbabczałe. Jest w owocarni powietrze za wilgotne, to na owocach osiada rosa, a na tak zwilgoconym naskórku zagnieżdżają się grzybki, które powodują gnicie owoców. By wymiarkować czy schowek ma odpowiedni stopień wilgoci, wystar-

czy rzucić na podłogę kawałek zadrukowanego papieru n. p. gazety, gdy po tygodniu papier będzie wilgotny, a druk się nie zleje, powiemy, że schowek ma wilgoci dość. Jeśliby owocarnia miała powietrze za suche, to trzeba podłogę skrapiać wodą, jest w niej wilgoci za dużo to trzeba ją osuszać. Do osuszania posłużyć się można chlorkiem wapniowym, który należy rozsypać w jakiem płytkiem naczyniu n. p. w szafliczku, w warstewce na palec grubej. Gdy chlorek wapniowy naciągnie wilgoci i stanie się płynnym, wtedy trzeba zeń wodę odparować poczem można tego samego chlorku użyć powtórnie. Przed pomieszczeniem owoców w owocarni należy ją wysiarkować i wywietrzeć. Gdyby w zimie zagrażały owocom wielkie mrozy, w takim razie trzeba w owocarni ustawić mały piecek i słabo go opalać.

Do przechowywania nadaje się owoc zdrowy i nieuszkodzony i to tylko z odmian jesiennych i zimowych; owoce nie ziarnowe, nie dają się przechowywać czas dłuższy. Owoce przeznaczone do przechowywania muszą być suche. Odmiany zimowe pozostawia się około 2 tygodni na miejscu przewiewnem, aby z nich część wody wyparowała. Wyjątek stanowią tylko renety, które zaraz po zerwaniu wstawia się do owocarni, bo pozostawione na wolnem powietrzu więdną

Owoce układa się odmianami, ogonkiem do góry, lecz nie należy ich obcierać, gdyż przy tem można łatwo uszkodzić naskórek, a to powoduje gnicie. Delikatne odmiany powinno się obwijać w bibułkę, która zabezpiecza owoc przed zimnem i przed grzybkami gnilnymi, mogącymi osiadać z powietrza.

Półki, na których ma się owoce układać, trzeba wyścielić papierem, nie należy zaś podkładać ani słomy ani siana, gdyż te pochłaniają wilgoć z owoców i gniją, a co następnie udziela się owocom samym. Najlepiej przechowują się owoce na specyalnie urządzonych półkach, które od spodu mają otwory.

Owoce nie powinny być układane za gęsto, aby się wzajemnie nie ugniatały i nie ocierały; najkorzystniej więc będzie układać je w jedną warstwę.

Po ułożeniu owoców, należy owocarnię przewietrzać i to porą południową dopokąd tylko pogoda dozwoli, bo przez to osusza się zbyteczną wilgoć, która z owoców zwłaszcza z początku, w większej ilości się wydziela. Przez cały czas przechowywania trzeba owoce pilnie przeglądać i usuwać takie, które poczynają się psuć.

Trzymając się powyższych przepisów możemy trwalsze odmiany przechować nawet do początku lata. *W. Tabeau naucz. kr. szkoły ogrod.*

Zadławienie.

Zdarza się najczęściej w porze zbioru: ziemniaków, buraków, marchwi, kapusty i t. p. okopowizn, jeśli bydlę wpadnie na pole i porwie coś z tych jarzyn a gnane przez pastuchów niema czasu zmiażdżyć ich między zębami. Zdarza się to najczęściej u bydła rogatego, chociaż może się przytrafić także u koni.

Zadławione zwierzę podnosi głowę w górę, kaszle, a przytem sapie i mocno się ślini. Macając ręką wzdłuż szyi od dołu ku górze, wyczujemy w któremkolwiek miejscu okrągławą nabrzękłość, nie dającą się przesuwać, która zdradza, że w niej tkwi jakieś ciało obce.

Tkwi w rurze przełykowej ciało nie wielkie, to albo zostanie wyrzucone przy napadzie kaszlu, albo zwilżone śliną, jaka się zbiera w miejscu zatkania przesunie się do żołądka. Jeśli w miejscu zadławienia utkwiło ciało większe, w takim razie następuje uduszenie, bo nietylko oddechanie przez ucisk na tchawicę staje się utrudnione, ale także gazy, wywiązujące się w „torbie" nie mogąc się wydostać przez pysk, torbę rozdymają a ta naciska na płuca i powoduje uduszenie.

W takich wypadkach trzeba się starać o usunięcie ciała dławiącego. W tym celu należy wlać do pyska łyżkę oliwy lub odwaru z nasienia lnianego i przez naciskanie rury przełykowej trzeba się starać wysunąć to ciało do jamy pyskowej.

Jeśli się to nie uda, trzeba próbować czy się ten przedmiot nie da wepchnąć do żołądka. Do tego celu należy posłużyć się prętem leszczynowym lub wierzbowym, grubości małego palca, a na $1\frac{1}{2}$ metra długim. Na jednym końcu pręta robi się nożem nacięcia w formie karbów, obwija czystą szmatką, którą przy pomocy szarej nitki umocowuje się do karbów na pręcie. Zamiast szmatki można koniec pręta owinąć przędziwem, robiąc zeń gałkę wielkości włoskiego orzecha.

Po nasyceniu szmatki oliwą i posmarowaniu pręta tymże płynem, podnosi pomocnik głowę bydlęcia w górę, otwiera mu pysk i wyciąga język, podczas gdy druga osoba wprowadza pręt do połyku, a dosięgnąwszy utkwionego ciała stara się je wepchnąć zwolna do żołądka.

Po wepchnięciu następuje odbijanie się gazów, skutkiem czego wzdęcie ustępuje a oddech staje się normalnym. Jeśli się ta operacya nie uda, należy bydlę wczas zabić, by mięso nie straciło na wartości w razie uduszenia bydlęcia. U konia, w wypadku tak groźnym, trzeba dokonać operacyi przez otwarcie przełyku, co tylko wprawną ręką weterynarza może być uskutecznione. *N. Sikorski* c. k. lekarz weteryn.

Wyrób win owocowych i jagodowych.

(C. d.) *Jak oznaczyć ilość cukru, jakiego mamy dodać do soku?* Gdy już ilość kwasu oznaczono i obliczoną ilość wody dodano, to teraz trzeba się nad tem zastanowić, jakie wino chcemy z tego soku otrzymać?

Z takiego soku możemy zrobić wino trojakie, a mianowicie: lekkie, stołowe lub deserowe. A zależeć to będzie li tylko od ilości cukru, jaką do soku dodamy.

Przypuśćmy, że chcemy mieć wino lekkie; w takim razie musimy do soku dodać tyle cukru, by się w winie wytworzyło 8 do 10% alkoholu. By takie wino otrzymać, musi moszcz zawierać 16 do 20% cukru, licząc na to, że przy fermentacyi z 1-go % cukru wytwarza się $\frac{1}{2}$% alkoholu.

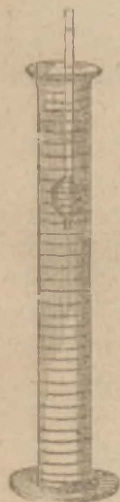
Wino takie będzie nietrwałe i trzeba je będzie wypić po kilku miesiącach, boby się zepsuło.

Chcemy z tego soku wyprodukować wino stołowe, cięższe i trwalsze, o zawartości alkoholu 10 do 14%, to musimy sporządzić moszcz, któryby posiadał 20 do 28% cukru.

Wreszcie z tego samego soku możemy otrzymać wino deserowe czyli likierowe, mocne i trwałe o zawartości alkoholu 16%: na którą to ilość alkoholu potrzeba w moszczu 32% cukru, a oprócz tego jeszcze kilka procent cukru na to, by je zrobić słodkiem.

Skoro śmy już powzięli decyzyę, jakie wino mieć chcemy i gdy już wiemy wiele cukru ma moszcz zawierać, to teraz musimy zbadać, wiele cukru własnego sok posiada, byśmy mogli oznaczyć, wiele cukru krystalicznego mamy dodać.

Do oznaczenia ilości cukru w soku, potrzeba nam przyrządu, zwanego cukromierzem albo inaczej sacharometrem (ryc. 10.) Jesto naczyńko szklane, w sztalcie rurki, w obu końcach zasklepionej, której koniec dolny wydęty jest w bańkę. W bańce znajduje się nieco śrutu lub rtęci, które służą do obciążenia przyrządu. W cieńszej części rurki, wewnątrz, znajduje się podziałka, zrobiona na skrawku papieru, a kreski podziałki oznaczone są cyframi. Najwyższa kreska, oznaczona jest zerem (0) i po tę zanurza się przyrząd w wodzie, zupełnie czystej, czyli destylowanej. Niższe kreski oznaczone są liczbami porządkowemi: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, i t. d.



Ryc. 4. *Cukromierz.*

Posługiwanie się tym przyrządem jest bardzo pojedyńcze. Ze zbiornika, po należytem wymięszaniu soku z wodą, zaczerpuje się około litr płynu, cedzi przez gęste płótno, a lepiej przez bibułę i wlewa do cylindra ze szkła lub z blachy. W gorzelniach taki cylinder nazywają baraszówką.

Następnie wpuszcza się zwolna cukromierz i uważa, po którą kreskę się zanurzy. Jeśli n. p. przyrząd zanurzy się po kreskę 6, to będzie to oznaczać, że w badanym płynie jest 6% cukru i innych części stałych. Jeśli zaś od tych 6% odejmiemy 1% na części stałe, które nie są cukrem, to dowiemy się, że w badanym soku na 100 kilogr. płynu znachodzi się 5 kg cukru owocowego. Gdybyśmy z tego soku chcieli otrzymać wino lekkie, tobyśmy musieli do niego dodać 11 do 15 kg. cukru krystalicznego.

Ma kto soku niewiele, ot tak n. p. kilka lub kilkanaście litrów, w takim razie nie opłaci się mu kupować cukromierza i musi się z dodawaniem cukru stosować do wymagań tabliczki poniżej podanej.

Ilość cukru jakiej trzeba dodać do 100 litrów soku już rozwodnionego, by otrzymać wino:

	lekkie,	stołowe,	deserowe.
do 100 litr. soku agrestowego trzeba dodać	10 kg.	17 kg.	27 kg.
„ „ „ „ borówczanego „ „	12 „	19 „	20 „
„ „ „ „ brzoskwiniowego „ „	10 „	17 „	26 „
„ „ „ „ brzusznicowego „ „	14 „	21 „	31 „

do 100 litr. soku	czereśniowego	trzeba dodać	7 kg.	14 kg.	24 kg.
„ „ „ „	gruszkowego	„ „	6 „	13 „	23 „
„ „ „ „	jabłkowego	„ „	7 „	14 „	24 „
„ „ „ „	malinowego	„ „	12 „	19 „	29 „
„ „ „ „	ożynowego	„ „	13 „	20 „	30 „
„ „ „ „	poziomkowego	„ „	10 „	17 „	27 „
„ „ „ „	porzeczkowego	„ „	14 „	21 „	31 „
„ „ „ „	śliwkowego	„ „	10 „	17 „	27 „
„ „ „ „	wiśniowego	„ „	11 „	18 „	28 „

Jeśliby kto chciał robić wino z rodzynków, to cukru dodawać nie potrzebuje, tylko niech rodzynki namoczy w letniej wodzie, a po 24 godzinach, gdy napęcznieją, niech je rozetrze w misce lub utłucze w moździerzu. Do otrzymanej miazgi niech doda na 1 kg. rodzynków 6 litrów wody, jeśli chce mieć wino lekkie, 4 litry na wino stołowe, albo 2½ litra wody, jeśli chce otrzymać wino deserowe. Tę mieszaninę należy poddać przez 6 dni fermentacyi, poczem płyn odcedzić, a gąszcz wygnieść w prasie. Otrzymany sok, zlany do beczułki, odstawić do dalszej fermentacyi.

Zanim przejdziemy do następnego rozdziału, nie zaszkodzi zwrócić uwagę na to, że ilości cukru podane w powyższej tabliczce, obliczone są tylko dla soków z owoców dojrzałych o średniej zawartości cukru. Jeśli się zatem niema pewności, czy owoce przez nas przerabiane, mają przeciętną ilość cukru, w takim razie, gdy na 100 litrów płynu dodamy 2 lub 3 kg. cukru więcej, niż w tabliczce podano, to nie zbłądzimy, bo nadmiar cukru winu nie zaszkodzi, lecz owszem uczyni je lepszem.

W ogóle, należy zaznaczyć z naciskiem, niech nikt cukru nie skąpi, bo może stracić nie tylko sok ale i cukier dodany, jeśli mu się wino zepsuje. Szczególnie łatwo psują się wina lekkie, więc tym należy dać raczej więcej cukru, jak w tabliczce podano. Winom deserowym, znaczniejszy dodatek cukru nic nie zaszkodzi i owszem będą słodsze i cenniejsze. Tylko dla win stołowych trzeba dodatek cukru dokładnie obliczyć, da im się bowiem cukru za mało, to się otrzyma wino lekkie, da się go za wiele, to wino nie będzie stołowe, lecz będzie się zbliżało smakiem do wina deserowego.

Wreszcie rzecz bardzo ważna: kto niema dobrej piwnicy lub nie nabył jeszcze należytej praktyki w wyrobie win, ten niech nawet nie próbuje robić win lekkich, lecz niech się na początek ograniczy do produkcyi win stołowych lub deserowych.

(C. d. n.) *Czaykowski.*

Czynności pasiecznika w miesiącu wrześniu.

W tym miesiącu, pożytku dla pszczół prawie niema, chyba w takich miejscowościach, gdzie po polach kwitnie gorczyca polna lub łopucha, więc spuszczać się na to, że pszczoły jeszcze coś zdołają uzbierać, byłoby błędnem. Dlatego nie wyczekując dłużej zrób rewizyę pasieki i gdzie zauważysz brak miodu to albo go dodaj albo pień skasuj.

Do przeglądu pasieki zabieraj się wczesnym rankiem, wieczorem albo

w dnie dżdżyste, bo pszczoła nie mając pożytku w polu wałęsa się po pasiece, więc mógłbyś łatwo sprowadzić napad. Rewizyę rozpoczynaj od pni takich, które trutów nie pędzą, gdyż te są najprawdopodobniej zmatczałe, a że tak jest, poznasz potem, że w ulu nie znajdziesz jajeczek. A gdy matka zginęła dawniej, to w pniu nie będzie żadnego czerwu, chyba garbaty, wskazujący na matkę trutówkę.

Taki pień trzeba naprawić przez dodanie matki, a jeśli ma trutówkę, to go wynieś wieczorem kilkadziesiąt kroków za pasiekę, a w jego miejsce ustaw pień próżny, któremu rano wstawisz plaster z czerwem wyjęty z pnia innego. Drugiego dnia pszczoła, która wyleci z ula zmatczałego, pójdzie na dawne miejsce.

Gdy przy ulu za pasieką nie zobaczysz już wałęsających się pszczół, rozbierz go, wszystkie plastry z pszczół oczyścić, poczem plastry miodne zanieś do ula nowego, a plastry z czerwem garbatym pościnaj nożem i wstaw jakiemu silnemu pniowi do oczyszczenia. Jeśli następnego dnia zaglądniesz do ula z trutówką, zauważysz garstkę pszczół, a gdy je rozgrzebiesz i nie znajdziesz tam matki, będziesz miał dowód, że pień był zmatczały.

Przy tym wrześniowym przeglądzie wyznaczaj na nasienniki tylko takie pnie które:

1. mają matkę dwuletnią. gdyż matki starsze stają się niepłodne, 2. pnie tak silne, by miały przynajmniej cztery litry muchy i 3. by miały odpowiedni zapas miodu przynajmniej 10 kg. mający.

Nie mają pnie odpowiednich warunków, to je skasuj i złącz z innymi, a jeśli któremu brak miodu, to mu go dodaj. *Ignacy Sobol.*

Rozmaitości.

Remuneracye dla nauczycieli ludowych, pracujących gorliwie w ogrodnictwie i sadownictwie. W. c. k. Rada szkolna kraj. uzyskała od Sejmu fundusz na urządzenie czterech kursów sadowniczo-ogrodniczych, oraz na kurs uprawy tytoniu i na kursa pszczelnicze. Kursa te mają się odbywać co roku, a przeznaczone są wyłącznie dla kształcenia nauczycieli w pomienionych gałęziach gospodarczych.

By jednak ta akcya wydała pożądany skutek i by co roku zwiększała się liczba rzeczywiście wzorowych ogrodów szkolnych, postanowiła c. k. Rada szk. kraj. zachęcić P. T. Nauczycieli do gorliwej w tym kierunku pracy, przeznaczając po 100 K. dla każdego powiatu na remuneracye dla tych nauczycieli, którzy położą zasługi około podniesienia: warzywnictwa, sadownictwa, uprawy tytoniu lub pszczelnictwa w gminie lub u okolicznego nauczycielstwa.

Terno nauczycieli zasługujących na remuneracyę przedkładać będzie Rada szk. okręgowa. *Red.*

Banknoty dziesięciokoronowe. Bank austro-węgierski z dniem 2-go września 1901 r. puści w obieg banknoty dziesięciokoronowe, których emisya ograniczona jest do 160 milionów koron.

Bilety państwowe po 5 i 50 zlr. mają być z obiegu wycofane, a będą przyjmowane w bankach *do 31-go sierpnia 1907 r. — później nie da nikt za nie nawet złamanego szeląga.*

Ponieważ oszuści rozmaitego rodzaju, w porze gdy nowy banknot nie jest jeszcze dobrze znany polują na łatwowiernych, podsuwając nic nie wartające promesy zamiast banknótów, dlatego podajemy krótki opis nowego biletu bankowego. Obraz banknotu jest wykonany w kolorze fioletowym na obu stronicach. Na jednej stronie ma tarczę z orłem austryackim a na drugiej z herbem węgierskim. Pole zawierające tekst po stronie niemieckiej, obejmuje wartość imienną banknotu, mianowicie 10 koron w ośmiu rozmaitych językach krajowych, z których w pierwszym rzędzie jest czeski i polski, a w drugim ruski itd. a więc:

DESET KORUN, DZIESIĘĆ KORON i t. d.

Tekst banknotu wraz z firmą banku opiewa na stronie niemieckiej:

„Die Oesterreichische ungarische Bank zahlt gegen diese Banknote bei ihren Hauptanstalten in Wien und Budapest sofort auf Verlangen

Zehn Kronen

im gesetzlichen Metallgelde. — Wien, 31 März 1900

OESTERREICHISCHE-UNGARISCHE BANK

Biliński

Gouverneur

Schoeller — Mecenseffy

Generalrath — Generalsekretär.

Pierzenia się drobiu. Co roku zmienia drób upierzenie, podobnie jak i inne ptactwo, a czyni to w porze ciepłej przed nadejściem zimy. Im lepiej jest drób utrzymany i odżywiany tem rychlej się wypierzy. Zły to znak, gdy pierzenie przeciągnie się do późnej jesieni lub nawet do zimy, a wskazuje on na to, że drób nie jest w zupełnie zdrowym stanie.

W czasie pierzenia potrzebują kury znacznie więcej pokarmu aniżeli zwyczajnie a łatwe to do wytłomaczenia, jeśli się rozważy, że oprócz pokarmu do życia, potrzeba im także żywności dla wykształcenia pierza.

Skąpi się na pokarmie w tym okresie, to kury skutkiem wycieńczenia dostają suchot i w zimie zdychają. Jako karmę dawać kurom owies z domieszką tatarki, gniecione ziemniaki, zarobione otrębami i mączką z potłuczonych kości. Do pójnika włożyć kawałek starego żelaziwa. Nie zapominać także o kąpielach piaskowych. *Helena Borkiewicz.*

Jak suszyć fasolę lub groch, by nie straciły zielonej barwy? Strączki na pół wyrośnięte, zielone, u których ziarna doszły do wielkości soczewicy, oczyszcza się przez oberwanie ogonków i odjęcie szwu grzbietowego. Następnie wrzuca się je do wrzącej wody, nieco osolonej i przez przeciąg jednej minuty utrzymuje w stanie wrzenia. Odcedzone rozściela się na lasach i wstawia do suszarni lub do pieca piekarskiego po wyjęciu chleba. *Zofia Bętkowska.*

Konserwowanie jaj. Pół kilograma palonego wapna potłuc na drobne kawałki i wsypać do szaflika, mającego około 30 litrów pojemności. Z początku polać wapno małą ilością wody, a gdy się zgasi (zlasuje) dodawać wody aż do wypełnienia szaflika i ciągle mięszać. Następnie układać jaja do garnków glinianych, polewanych, wypełniając je jajami do $^{3}/_{4}$ wysokości i zalać wodą, stojącą nad wapnem, osiadłem na dnie szaflika. Woda w garnkach powinna stać z 10 cm. wyżej po nad jajami. Tak przygotowane garnki wnieść do piwnicy i poprzykrywać krążkami. *Z. Bętkowska.*

Ocet z win owocowych. Zdarza się bardzo często, że wino owocowe skutkiem nieumiejętnego lub niedość troskliwego postępowania, zamienia się na ocet. Z poprawieniem takiego wina bywa dużo kłopotu, bo najpierw trzeba kwas octowy zneutralizować, następnie dodać cukru i przeprowadzić nową fermentacyę. Korzystniej przeto będzie przyspieszyć fermentacyą octową a otrzymany ocet zużytkować dla kuchni. Kwaśnienie wina przyspieszyć można dodatkiem kilku łyżek octu, dalej przetrzymywaniem w lokalu ciepłym i w naczyniu otwartem, by powietrze miało swobodny dostęp. Rozumie się, że otwór naczynia trzeba obwiązać rzadkiem płótnem, by się do octu nie dostawały owady. Wina o małej zawartości cukru dadzą ocet słaby, ktoby chciał mieć silniejszy musi dodać cukru. *Czaykowski.*

Odświeżanie politury na meblach. Nie każdej gosposi będzie może wiadomem, że połysk politury da się utrzymać i odświeżać za pomocą słodkiego mleka. Meble nowe można odświeżać raz na miesiąc, przez nacieranie flanelą, nasyconą słodkiem mlekiem, meble starsze splamione lub zanieczyszczone, trzeba najpierw zmyć dokładnie wodą salmiakową, a gdy wyschną smarować mlekiem, a potem wycierać flanelą na sucho tak długo aż połysk wystąpi.

Hel. Bork.

Jak czyścić ręce i suknie, splamione sokami owocowymi? Jeśli mamy czyścić z plam suknie, to się trzeba nad tem zastanowić, czy się dadzą prać i i czy są białe czy kolorowe? Plamy owocowe z bielizny stołowej dadzą się usunąć przez pranie i blichowanie na słońcu. Plamy dawniejsze trzeba przed praniem posmarować sokiem cytrynowym. Można je także namoczyć i posypać sproszkowanym kwasem szczawiowym lub w stanie wilgotnym trzymać nad gazem palącej się siarki. Bielizna kolorowa lub suknie tracą barwę przy podobnem postępowaniu i można je czyścić tylko kwaśnem mlekiem.

Przy wygniataniu soków owocowych zabarwia się naskórek na rękach i pomimo mycia, zabarwienie usunąć się nie daje; w takich wypadkach trzeba ręce trzymać nad płonącą siarką i co chwila płukać je we wodzie. Zważać trzeba także na to, by rękami zwilgoconemi sokiem owocowym, nie dotykać się żelaznych przedmiotów, a do mycia nie używać mydła, tylko w braku siarki, myć je kwaśnem mlekiem lub serwatką. *Antoniewicz.*

Skarmianie żołędzi. W okolicach lesistych, gdzie rośnie dużo dębiny, korzystnie będzie wypasać trzodę żołędziami. Zbierają ją sobie świnie same, chodząc swobodnie po lesie, to taka żywność dla nich wystarczy, bo oprócz żołędzi znajdą mnóstwo owadów i rozmaitych korzonków.

Przy żywieniu w chlewie, sama karma żołędziowa nietylko nie wystarczy, ale wpływa także szkodliwie na stan zdrowotny świń, w całodziennej więc racyi nie powinna ona wynosić więcej jak $^1/_3$ część.

Żołądź należy przechowywać w warstwie na 40 do 50 cm. grubej pod przykryciem z liści lub mierżwy i to na wolnem powietrzu, by nasiąkła wilgocią i skiełkowała. Przechowywaną na sucho trzeba moczyć przez dwie doby, by napęczniała i utraciła goryczkę. *Z. M.*

Kiszenie ogórków na sposób szwajcarski. Ogórki obiera się z naskórka, kraje na talarki, soli i przez 24 godzin pozostawia w polewanej misce, przykryte krążkiem. Po upływie tego czasu zlewa się sok, jaki ogórki puściły, a talarki

układa w polewanym garnku, posypując solą, sproszkowanym pieprzem i tartym chrzanem, poczem dolewa się tyle octu, by ocet ogórki przykrył. Następnie obwiązuje się garnek papierem, nakrywa krążkiem i ustawia w piwnicy. Po czterech tygodniach będą ogórki wybornym dodatkiem do mięsa. *Hel. Bork.*

Wiersz charakteryzujący dosadnie nasze stosunki przemysłowo-handlowe. Humor.

Górą „polski“ przemysł!
Słynęliśmy ongi
Z żyta i pszenicy,
Dziś nie ustępujem
W niczem zagranicy.
Bo choć coraz gorzej
Na oranym łanie,
Wzamian przemysł, handel
W przewybornym stanie.
Pluć już byle komu
Nie pozwolim w kaszę,
Mając wszystko w domu,
Na co spojrz, to nasze!
Są zapałki „szwedzkie“,
Są „szwajcarskie“ sery,
Są korty „francuskie“,
„Angielskie“ portery.
Mamy „włoskie“ struny,
„Holenderskie“ śledzie,
Nawet wykałaczki
„Czeskie“ po obiedzie.
Jest „węgierska“ bryndza,
„Duńskie“ rękawiczki,
„Chińska“ porcelana,
„Japońskie“ trociczki.
„Styryjskie“ żelazo,
„Froeblowskie“ ochronki,
Bar „amerykański“,
„Brukselskie“ koronki;
Kwas „pruski“, „kolońską“
No i et cetera,
Nawet elementarz
Polski von Reusnera!
Słowem, co po garstce
Rozrzucone w świecie,
Mamy w własnym domu
W ogromnym komplecie.
(Odbitka z „Reformy“.)

Z targów zbożowych. Wiedeń, dnia 27 sierpnia 1901 roku. Płacono za 100 klgr. netto: Pszenica od 8· do 8·04 Kor. Żyto od 7·02 do 7·03 Kor. Kukurydza od 5·42 do 5·45 Kor. Owies od 6·62 do 6·63 Kor. Rzepak od 14·10 do 14·30 Kor.

Lwów, dnia 27 kierpnia. Pszenica od 7·60 do 7·80 Kor. Żyto od 6·25 do 6·50 Kor. Owies od 5·90 do 6·50 Kor. Jęczmień pastewny od 5·25 do 5·75 Kor. Jęczmień browarn. od 6·— do 6·25 Kor. Rzepak od 11·60 do 12·— Kor. Groch pastewny od 6·50 do 7·30 Kor. Groch do gotowania od 7·90 do 9·— Kor. Bobik od 5·75 do 6·— Kor. Hreczka od 7·80 do 8·20 Kor. Kukurudza od 6·— do 6·20 Kor. Chmiel za 56 kg. od 55·— do 60·— Kor. Spirytus loco za 50 litr od 16·50 do 17·— Kor.

Drukiem Józefa Pisza w Tarnowie.